

**VIÑA CASA MARÍN, FUNDADA POR MARÍA LUZ MARÍN, ESTÁ UBICADA A SÓLO 4 KM. DEL OCÉANO PACÍFICO, EN EL VALLE DE SAN ANTONIO, NUEVA REGIÓN VITIVINÍCOLA, CONVIRTIÉNDOSE EN LA VIÑA MÁS COSTERA DE SUDAMÉRICA. SUS VIÑEDOS PLANTADOS EN LOMJES DE SUELOS CALCÁREOS Y CLIMA FRÍO, DAN VIDA A VINOS ÚNICOS Y EXCLUSIVOS. SAN ANTONIO, UNO DE LOS LUGARES PREFERIDOS DE LA COSTA CENTRAL DE MUCHOS POETAS DE NUESTRO PAÍS, HA VISTO CRECER A GENERACIONES DE ARTISTAS CHILENOS. INSPIRADOS POR LA ARQUITECTURA DEL SIGLO XIX, INTERMINABLES PLAYAS, DECORADOS BOSQUES Y UNA SUTIL BRISA MARINA, HAN ENCANTADO EL MUNDO CON SUS SABIAS Y BELLAS PALABRAS. POR ESO LO INVITAMOS A DESCUBRIR NUESTRO VINO, NUESTRO CULTURA, MUESTRA VIDA APASIONADA.**

**VIÑA CASA MARÍN OWNED BY MARÍA LUZ MARÍN, IS LOCATED IN THE SAN ANTONIO VALLEY AND BOASTS THE CLOSEST LOCATION TO THE PACIFIC OCEAN IN ALL OF SOUTH AMERICA, ONLY TWO MILES TO THE COAST. IT IS A LAND THAT WAS DEAR TO CHILE'S GREATEST POETS AND WHICH HAS NOW BECOME A COMPLETELY NEW VITICULTURAL REGION. THIS VINEYARD, WITH ITS STEP HILLS OF CALCEREIOUS SOILS AND COOL MICROCLIMATE, PRODUCES UNIQUE AND EXQUISITE WINES.**

**CASA MARÍN CASONA VINEYARD – GEWÜRZTRAMINER – LO ABARCA – D.O. SAN ANTONIO VALLEY – WINE OF CHILE – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA CASA MARÍN 14,5% 2009**

**VISUAL:** amarillo pajizo con petillant.

**NARIZ:** litchi, crema pastelera, hiedra y glicinia.

**BOCA:** se repite positivamente el litchi y el cierre es livianamente amargo con sabor a hiedra: una fantástica correspondencia nariz-boca. En el segundo trago se pone a la evidencia una estructura placenteramente corpulenta; la persistencia aromática intensa es de 6 segundos.

**MARIDAJE:** pasta con salsa margarita

- La tendencia dulce del preparado alimenticio se contrabalancea con la tendencia amarguilla del vino
- La crasitud de la comida se contrapone a la salivación del vino
- La persistencia gustativa de la receta se armoniza con la persistencia aromática intensa del vino

**OPINIÓN PERSONAL:** en esos efluvios olfativos donde casi aparece la quinta esencia del valor enológico del producto, las papilas olfativas son obligadas, se deben arremeter a la invitación de las familias de perfumes. La exhortación a la armonía degustativa a nivel de boca se irradia con todo su fulgor alcanzando un toque de perfección casi imperceptible al más común de los paladares.

**CASA MARÍN MIRAMAR VINEYARD – RIESLING – LO ABARCA – D.O. SAN ANTONIO VALLEY – WINE OF CHILE – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA CASA MARÍN 12,5% 2009**

**VISUAL:** amarillo pajizo intenso y petillant.

**NARIZ:** yerba, camonila, nueces, almendras, mandarinas, naranja y jaramago.

**BOCA:** el sabor a cítrico domina el paladar en el primer impacto para dejar el final de boca totalmente en manos de las yerbas que quieren entregar un toque ligeramente amarguillo; la persistencia es de 5 segundos.

**MARIDAJE:** pasta con salsa frutos de mar con bechamel

- La tendencia dulce del preparado alimenticio neutraliza la tendencia amarguilla del vino
- La crasitud de la comida se compensa con la salivación del vino
- La persistencia gustativa de la receta se armoniza con la persistencia aromática intensa del vino

**OPINIÓN PERSONAL:** las familias de perfumes no son muchas pero son todas netas, limpias, amplias, persistentes y determinantes; en la boca entra con elegancia y cierra con un toque de estilo.

El vino se hace conocer leyendo en el pensamiento del consumidor no sólo sus expectativas sino también sus pretensiones degustativas; esto puede significar que las exigencias que el vino tiene para rellenar los deseos del catador son vastas y amplias, y a la vez que su solicitud y predisposición hacia la excelencia se acentúan con el pasar del tiempo.

**CASA MARÍN – LO ABARCA HILLS VINEYARD – PINOT NOIR – LO ABARCA – D.O. SAN ANTONIO VALLEY – WINE OF CHILE – PRODUCED AND BOTTLED BY VIÑA CASA MARÍN – LO ABARCA – CARTAGENA – CHILE 15% 2006**

**VISUAL:** limpio casi transparente con coloración granate y rayos anaranjados

**NARIZ:** mermelada de frutilla, chocolate, madera, clavito de olor, amapola roja, ibisco carmín y gladiolo violeta.

**BOCA:** leño y clavito de olor que invaden la boca, después una rosa se sienta arriba de la lengua y por último un chocolate con toques de café. Una presencia de tanino demasiado fuerte para un pinot noir se acompaña con un cuerpo alcohólico bastante denso. La persistencia aromática intensa pivotea alrededor de 5-6 segundos.

**MARIDAJE:** lomo vetado a la parrilla ¾

- La crasitud del lomo vetado sirve de contrapeso a la acidez del vino
- La succulencia de la carne neutraliza la sequedad alcohólica del vino
- La tendencia dulce de la carne contrarresta la tendencia amarguilla del tanino

- La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio se armoniza con la persistencia aromática intensa del vino

**OPINIÓN PERSONAL:** en los tiempos modernos la dignidad de expresión de las características de un terroir está corrompida por la búsqueda del gusto internacional, hecho que puede encender un poco de indignación, pero en este específico caso hace el vino más interesante a nivel degustativo.